

TOSTADORES DE CONTACTO VERTICALES MODELOS VCT1000, VCT25 Y VCT50

El tostador de contacto vertical está diseñado para ahorrar tiempo al operario. Carmelizan la parte interior de los panes consiguiendo que las salsas y aceites de las hamburguesas no mojen ni traspasen el pan. A la vez, el pan es servido caliente dando una textura mas agradable a la hamburguesa.

El funcionamiento es muy sencillo. El pan se coloca en la parte superior del equipo y en tan sólo 10, 25 o 50 segundos, en función del modelo VCT1000, VCT25 y VCT50 respectivamente, el pan sale por la parte inferior listo para servir.

La limpieza y mantenimiento que requiere el tostador es mínima.

Fabricado en acero inoxidable para la durabilidad del equipo.



DATOS TECNICOS

Peso	34,82 Kg.
Potencia	2,3 kw
Especificaciones eléctricas	230V 50 Hz
Dimensiones	534 x 387 x 590 mm

Complete su tostador con el untador de mantequilla y el alimentador de panes para una mayor comodidad y productividad.

